

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Млинівський технологічно-економічний фаховий коледж НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва

Галузь знань: У Аграрні науки та продовольство

204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва

Спеціальність

Форма здобуття фахової передвищої освіти: денна

Рік вступу 2022

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація - фаховий молодший бакалавр з технології виробництва та переробки продукції тваринництва

Термін навчання

На основі: базової загальної середньої освіти 3 роки 10 місяців

На основі: повної загальної середньої освіти 2 рік 10 місяців



Директор: В.В. Якевич

"30" серпня 2022 рік.

I. Графік навчального процесу

II. Зведені дані за бюджетом часу

Курс	вересень				жовтень				листопад				грудень				січень				лютий				березень				квітень				травень				червень				липень				серпень				Курс	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика (в тижнях)			Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули (в тижнях)	Всього годин у навч. році
	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	3	10	17	24	5	12	19	26	3	10	17	24	І	II	III	IV													
I																																													І	40					12	52					
II																																									II	36	1	4			11	52									
III																																									III	26	3	7	5		11	52									
IV																																									IV	24	2	8	2	4	1	2	43								
																												Всього	126	6	19		4	1	36	0																					

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЕКТС
Навчальна	3,4,5,6,7,8	19	28,5
Технологічна	6,7	7	10
Переддипломна	8	4	6

Форми атестації	Назва предмета	Семестр
ЗНО	Українська мова	
ЗНО	Історія України	
ЗНО	Математика	
ЗНО	Вибір	

Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС
Кваліфікаційний іспит	8	1

Позначення: Теоретичне навчання

Семестровий контроль

Технологічна практика

Канікули

Навчальна практика

8

Переддипломна практика

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

ОК32	Переддипломна практика		6	180																			
	Разом		44,50	1 335																			
ОК33	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		1,00	30																			
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми		162,00	4 860		4,00	4,00	3,00	2,00														
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																							
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																						
	Вибір з каталогу освітніх компонентів																						
ВК1	Стандартизація продукції тваринництва	6		3,00	90										5	45							
ВК2	Технологія вирощування риби	8		3,00	90															3	36		
ВК3	Технологія виробництва продукції вівчарства	7		3,00	90															4	40		
ВК4	Технологія виробництва продукції бджільництва	8		3,00	90																3	36	
ВК5	Технологія молока і молочних продуктів	7		3,00	90																4	40	
ВК6	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва	8		3,00	90																3	36	
ВК7	Біотехнологія	8		3,00	90																3	36	
ВК8	Технологія продуктів забою	8		3,00	90																3	36	
ВК9	М'ясне скотарство	7		3,00	90																4	40	
ВК10	Мікробіологія молока і м'яса	7		3,00	90																4	40	
ВК11	Декоративне тваринництво	8		3,00	90																	3	36
ВК12	Екологія у тваринництві	6		3,00	90										5	45							
	Всього за вибором здобувача			18	540,00										5	45	8	80	9	108			
	Всього за навчальним планом																						
	Разом тижневе навантаження						36,00	36,00	35,00	32,00	30,00	30,00	30,00	30,00									
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр										8	7	8	8								8	
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік											15	16									16	
	Всього курсових робіт																					1	
	Всього екзаменів, заліків																						
*інтегровані освітні компоненти / аудиторні години визначені за програмою профільної школи																							
**година (для навчальних предметів профільної школи)																							

Зав.відділенням  Тетяна ДУБІНЧИН

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень	
№п/п	Кабінети
1.	Іноземної мови
2.	Історії України
3.	Суспільних дисциплін
4.	Полічної економії
5.	Математики
6.	Охорони праці
7.	Економічного аналізу та статистики
8.	Бухгалтерського обліку і фінансів
9.	Економіки, планування і організації діяльності підприємств
10.	Менеджменту і маркетингу
11.	Контролю і ревізії
12.	Фізичного виховання
13.	Методичний
14.	Спортивно-оздоровчий комплекс
Лабораторії	
1.	Інформатики і комп'ютерної техніки
2.	Технології виробництва продукції тваринництва
3.	Епізоотології з мікробіологією
4.	Ветеринарно - санітарної експертизи і технології переробки продукції тваринництва

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва, розробленої згідно затвердженого стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство, освітньо - професійного ступеня "фаховий молодший бакалавр" Наказом МОН №1478 від 30.12.2021 року та затвердженої педагогічною радою протокол №1 від 31 серпня 2022 року. Навчальний план містить загальні відомості та складається з

таких розділів: графік освітнього процесу, зведені дані за бюджетом часу, практична підготовка, державна підсумкова атестація (для навчального плану на основі базової середньої освіти), атестація здобувачів фахової передвищої освіти, план освітнього процесу, перелік навчальних кабінетів і лабораторій, пояснення до навчального плану. Графік освітнього процесу складений на весь період навчання.

У графіку зазначаються роки (курси), на кожен з яких передбачаються календарні терміни семестрів, теоретичного навчання, види та терміни практик, семестрового контролю, атестації здобувачів фахової передвищої освіти у формі кваліфікаційного іспиту, канікул. У плані освітнього процесу обов'язково зазначають перелік та обсяг усіх освітніх компонентів ОПП у кредитах ЄКТС та годинах, розподіл загального обсягу годин, закріплених за освітніми компонентами на аудиторні (лекції, лабораторні або практичні, семінарські) заняття та самостійну роботу здобувачів освіти, кількість навчальних тижнів у кожному семестрі (за необхідності окремо кількість тижнів практичної підготовки), загальну кількість годин тижневого навантаження та обсяг кредитів ЄКТС, відведених для вивчення освітнього компонента за курсами та семестрами відповідно до структурно-логічної схеми, кількість екзаменів, заліків, курсових робіт (проектів) та інші види навчального навантаження здобувачів освіти, спрямовані на досягнення результатів навчання, визначених ОПП.

Освітні компоненти розподіляють у плані освітнього процесу на обов'язкові та вибіркові, які в свою чергу поділяють на освітні